43e Année. — Tome LXXXIV N° 2178 Paris, 26 Mars 1936

REVUE DE VITICULTURE

LA POLITIQUE DE QUALITE

Lors de la discussion de la loi du 4 juillet 1931, presque tous les défenseurs de la Viticulture, dont la détresse devenait visible, mettaient en tête des projets de réforme la formule « Politique de Qualité ». Comment se fait-il que l'on n'en parle plus ?

C'est ce que nous demandons la permission d'étudier dans les quelques lignes qui vont suivre.

N'exagérons rien. Il serait excessif de dire que la politique de qualité soit totalement enterrée, mais tout au moins on l'a reléguée au second plan, pour porter toute l'attention sur le problème le plus urgent, la nécessité de débarrasser le marché par la distillation obligatoire de tous les vins en excédent. Et pour éviter le renouvellement de cette situation, loi sur l'arrachage d'une certaine proportion des vignes.

L'effet qu'on en espérait se réalise peu à peu, et les cours du vin courant sont en bonne voie de relèvement. Le moment nous semble donc venu d'appeler à nouveau l'attention des vinificateurs sur les réformes techniques qui, en favorisant la qualité et en donnant naissance à des débouchés nouveaux, seront un facteur important d'un redressement stable et définitif.

Constatons que récemment, à Arles, le Syndicat des viticulteurs-concentrateurs de France a, au nombre de ses vœux, demandé « à réformer et moderniser le plus tôt possible nos méthodes de travail, en vue d'une exportation de nos vins de table qui devienne proportionnelle au chiffre de notre production, au lieu de s'affaiblir tous les jours :

« ...Qu'il nous faut par conséquent viser à écouler le plus possible de notre production nationale, d'abord dans les pays battant pavillon français, mais où la vigne n'est pratiquement pas cultivée pour y faire du vin ;

« Qu'il faut aussi que le jus de raisin puisse y être consommé sous n'importe quelles formes, avant ou après fermentation, partout où l'on ne produit pas de vin, pour remplir le seul but qui nous intéresse : l'écoulement du maximum possible de notre production d'abord dans nos propres colonies ;

« Qu'aucune autre restriction ne vienne entraver à l'avenir, dans aucune colonie ou pays de protectorat français, l'écoulement de nos récoltes vinicoles sous toutes les formes possibles ;

« Et qu'au contraire, les Gouvernements coloniaux favorisent désormais de leur mieux toutes les tentatives individuelles qui se feront prochainement pour faire connaître et apprécier le vin ordinaire bon marché à nos populations d'outre-mer, encore si déshéritées à ce point de vue. »

Bien que dans ces vœux l'on n'ait pas appuyé particulièrement sur la question « qualité », il est bien évident que, pour tous efforts en vue de débouchés

nouveaux, il faut avant tout plaire au client qu'on sollicite, c'est-à-dire lui offrir du *bon*.

En tout cas, pour atteindre la clientèle coloniale et étrangère, il faut résoudre en même temps d'autres problèmes économiques, tels que le bon marché des transports, la diminution, au moins temporaire, des taxes fiscales et la révision de certaines réglementations qui entravent les progrès techniques.

Nous en trouvons un exemple topique dans un article de la *Revue de Viticulture* du 13 février 1936, que l'on fera bien de relire (pages 115 et 116). Nous en reproduisons les quelques passages que voici :

« *Criante injustice à l'égard des viticulteurs.* — Pourquoi les Pouvoirs publics français ne font-ils pas en France, pour la Viticulture, ce qu'ils ont fait, et ce qu'ils font encore, ailleurs pour d'autres cultures ?

« L'Indochine, elle aussi, avait commis des surplantations, non pas de vignes, mais d'hévéas (arbres à caoutchouc), dont les surfaces plantées sont passées de 30.000 hectares en 1923, à 125.000 hectares en 1934, avec un investissement dans ces plantations de deux milliards de capitaux, et une main-d'œuvre de 80.000 coolies et agents, qui y vivent depuis une dizaine d'années sous la menace d'un licenciement brutal et massif.

« A partir de 1930, la crise de l'hévéaculture ayant éclaté, non seulement on n'a pas forcé les planteurs à arracher, mais on les a aidés d'un total de 17 millions de piastres pour qu'ils n'abandonnent pas ces plantations. Il s'en est suivi un redressement « magnifique » d'une situation qui s'annonçait « désespérée », et les exportations, qui n'étaient en 1923 que de 214 tonnes, ont suivi une progression rapide.

« Or tout cela est aussi possible en viticulture qu'en hévéaculture, par les moyens que préconisent depuis déjà longtemps tous ceux qui s'intéressent à la concentration des moûts et raisins comme moyen économique et pratique d'exporter au loin tous les produits de la vigne, ainsi que des essais timides, mais déjà notables, l'ont démontré partout où les douanes et autres administrations françaises ne les ont pas carrément entravés. (Renseignements puisés dans la *Revue Générale des Sciences* du 31 janvier 1936, p. 34). »

Dans une prochaine note, nous nous proposons d'étudier la situation au double point de vue des facilités de magasinage et de transport, et des encouragements directs de l'Etat. Pour aujourd'hui, nous allons nous limiter au problème de la qualité.

Comment se fait-il que les coups de clairon nombreux et retentissants de 1931, relativement à la « Politique de Qualité », se soient évanouis « seu fumus in auras » (comme une fumée dans l'air) ?

Cela provient d'une opposition d'intérêts particuliers, opposition basée sur une incompréhension des lois pratiques et économiques.

Les vignerons des coteaux n'ont pas voulu que les vins de la plaine pussent, grâce à une amélioration de qualité, leur faire concurrence.

Quelle erreur de conception et de raisonnement !

Certes, il est incontestable que leurs raisins ont des qualités naturelles qui

font défaut aux vignes de plaine, et cela parce que le terrain trop humide donne de la quantité au détriment de la qualité.

Mais à un jus de raisin plus noble, il faudrait un assaisonnement approprié. Cet assaisonnement est fourni par la fermentation, laquelle, malheureusement, ressemble beaucoup trop à celle de la plaine.

En cuisine, si l'on peut se permettre une sauce moutarde pour assaisonner le hareng, par contre, le saumon ou la barbue demandent des sauces plus fines et plus savantes.

Si les vinificateurs de raisins de coteaux, prenant la tête du mouvement, s'empressaient de pasteuriser leurs jus avant fermentation, ils ne peuvent pas s'imaginer jusqu'à quel point ils mettraient en valeur les supériorités natives de leur raisin, et augmenteraient ainsi les distances de prix avec ceux dont ils n'auraient vraiment rien à redouter.

Seulement, c'est pour eux comme pour toutes les choses humaines : les supériorités s'achètent, elles exigent des efforts tenaces et intelligents. C'est le cas de dire aux vinificateurs des Costières :

« Travaillez, prenez de la peine,
C'est le fonds qui manque le moins. »

Qu'ils s'appliquent donc, non pas seulement à maintenir les distances actuelles, mais à les augmenter, et ils le peuvent. Quand leurs fermentations seront pures, les finesses du cépage, au lieu d'être accommodées à une sauce vulgaire, seront bien mises en valeur. C'est le bon cuisinier qui leur fait défaut.

Vouloir interdire tout progrès technique à la plaine, pour se dispenser soi-même de tout effort, est une pensée égoïste et routinière qui n'a rien de reluisant. C'est comme si nos classes moyennes prétendaient interdire toute instruction aux classes paysannes et ouvrières.

Pour rester dans le cadre de la Vinification, les gens des Corbières admettraient-ils que nos très grands et nobles crus voulussent garder pour eux seuls toutes améliorations techniques, et les exclure du progrès ?

Tout le monde a besoin de progresser, même dans l'élite, ainsi que l'avouait récemment le marquis de Polignac, lequel, dans un Congrès en Bourgogne, conjurait Champagne, Bourgogne et Bordelais de ne pas laisser déchoir leurs qualités ancestrales. Du haut en bas de l'échelle, tous les producteurs, dans quelque métier que ce soit, doivent s'efforcer d'exceller ; il est incontestable, malheureusement, que le prestige de nos grands crus eux-mêmes souffre quelque peu des maladies de la vigne.

A ce point de vue encore, la mise en pratique des fermentations pures, détruisant tous les mauvais germes péjoratifs, aura vite fait de redorer nos blasons, pourvu que l'on ne recule pas devant l'effort à faire. Il y va de l'avenir de tous nos vins sans exception.

La première des qualités pour un vin, avons-nous dit depuis trente ans, c'est de n'avoir pas de défaut. Entre les deux, il y a cette grande différence que nous sommes souvent limités pour la qualité par le terroir, le climat, le cépage, les intempéries, tandis que chaque fois qu'il y a des défauts, c'est notre faute per-

sonnelle. Tous les défauts sont évitables ; est donc coupable et blâmable celui qui n'a pas su les éviter.

Une fermentation impure est une faute que Pasteur nous a appris à éviter, et jusqu'à présent, la vinification est la seule industrie de fermentation qui n'ait pas commencé à pratiquer la pasteurisation. C'est plus indispensable que jamais aujourd'hui où tous les jus de raisin sont contaminés par tant de maladies cryptogamiques.

Bien plus, la pasteurisation, dans certains cas, apportera, avec sa technique, des possibilités nouvelles de profits accessoires qui en doubleront la vertu. Voyons en effet ce qui se passera le jour où Banyuls voudra bien appliquer ce progrès.

Actuellement, le Banyuls profite de la loi Pams. Lorsque la fermentation a fait disparaître à peu près la moitié du sucre contenu dans le jus, on l'arrête par l'addition de 8 à 10 litres d'alcool par hectolitre de jus.

Brusquement élevé à 15 degrés environ, l'alcool arrête la fermentation, mais bien des germes maladifs ont déjà commencé leur œuvre néfaste. De plus, l'alcool qu'on a mis a été fourni par l'Etat, qui est tenu spécialement d'ignorer ce que c'est qu'un alcool irréprochable.

Tous ces inconvénients disparaîtraient par la pasteurisation.

Celle-ci, en effet, exigeant 65 à 70 degrés centigrades, on en profiterait pour faire une ébullition sous vide qui concentrerait le jus vers 1,150 de densité, et alors la fermentation de ce jus plus riche éviterait totalement l'addition d'alcool étranger. La fermentation s'arrête d'elle-même vers 15 à 16°.

Une masse d'avantages résulteraient de cette fermentation modifiée, purifiée :

Sans parler de l'augmentation du fruité du jus, de la disparition des odeurs mycéliennes des maladies du raisin, des qualités apportées par une belle levure pure dans un jus pur, le vinificateur, n'ayant plus utilisé d'alcool, n'aurait plus à en payer les droits élevés, ce qui lui procurerait un gros avantage comme prix de revient.

D'autre part, puisque malgré le vinage avec un alcool étranger qeulconque, la loi Pams a reconnu au Banyuls la qualification de vin pur, il va être *purissime*, par la suppression de cette mésalliance, et plus purissime encore par sa fermentation pure, ces deux perfectionnements-là rehaussant à l'envi les qualités naturelles de son grenache.

Dans de telles conditions de surqualité, comment le Banyuls pourrait-il prendre ombrage de la qualité acquise de leur côté par les vins de plaine, ou même des vins liquoreux olozymes faits avec les raisins de plaine ?

Il y a plus :

Si le consommateur populaire prend l'habitude de boire des vins liquoreux à bon marché, de par cette habitude coutumière, il ira de temps en temps vers le Banyuls, quoique plus cher. Ce sera un besoin pour lui. Il y a là un phénomène d'entraînement qui est bien connu des économistes : la concurrence à un produit noble, concurrence qui, de prime abord, inquiète le commerçant, loin d'être défavorable au premier occupant, lui fait au contraire une publicité gratuite et augmente rapidement son chiffre d'affaires.

C'est donc en âme et conscience que nous disons aux vinificateurs de crus nobles ou bourgeois qu'ils n'ont rien à redouter des progrès de leurs inférieurs, mais à une condition expresse, c'est que l'exemple des améliorations soit donné par eux-mêmes. Ils seront certains ainsi de maintenir et d'augmenter les distances, et l'exemple parti de haut parviendra en peu d'années à rétablir le prestige du vin français en France d'abord, puis dans tous les pays.

Ceux qui leur prêchent le contraire sont de mauvais conseillers !

(A suivre.) E. Barbet.

LA CYANURATION DES VINS A L'ACADEMIE DE MEDECINE

La déferrisation des vins aux ferrocyanures étant à l'ordre du jour, les techniciens *officiels* de l'œnologie française ont non seulement le droit je crois, mais le devoir même de se désolidariser sans plus tarder de ceux qui ont cru pouvoir nous lancer dans une voie que désavouent plus ou moins aujourd'hui les dernières motions votées par l'Académie de Médecine.

Nous ne voudrions pas en effet que le public croît que nous avons attendu ainsi l'arme au pied les discussions actuelles pour prêter aide et assistance à tous ceux qui étaient aux prises avec la difficulté technique, relativement faible et sans gravité, que représente la casse ferrique en général, tant celle des vins blancs que celle des vins rouges. Car il y a du fer *dans tous les vins !* Et on l'avait trouvé très bien jusqu'ici pour la santé publique, celle des anémiques en particulier. Ce fut même jadis un tremplin exploité par les Bordelais (1) en faveur de leurs produits, qu'ils prétendaient plus toniques et fortifiants de ce chef. Et le plus fort c'est qu'ils avaient alors bien plus raison qu'aujourd'hui, puisque la casse ferrique est justement la maladie (2) des bons vins, riches et corsés, provenant des meilleures vendanges, mûres ou surmûres, les plus susceptibles de donner plus tard la meilleure bouteille !

Mais il y en a un peu trop dans quelques vins et ce fer en excès y devient parfois gênant pour le maintien de la limpidité du vin. Cette surabondance provient quelquefois de la nature seule (sols plus ou moins ferrugineux). Mais elle peut provenir aussi de l'imprudence des obtenteurs de ces vins, parce qu'ils ont remplacé dans leurs caves du matériel de bois par du matériel de fer, ou de ciments plus ou moins ferrugineux — ou bien ont fait intervenir dans la vinification plus d'acide sulfureux qu'il n'aurait fallu au contact du fer.

Et s'il y a en même temps une acidité organique fixe un peu faible, comme souvent en bonnes années ou qualités, ce petit déséquilibre suffit à provoquer l'insolubilisation plus ou moins lente de cet excès de fer à l'air, avec troubles

(1) N'oublions pas qu'on a lancé il y a 30 à 40 ans les vins de Bordeaux comme d'excellents véhicules du fer nécessaire à l'organisme — et qu'on demande maintenant, à la plus haute autorité du corps médical qui fit alors ce lancement, de consacrer un traitement suspect pour enlever du vin ce même fer dans de très fortes proportions, sinon en totalité, sous des prétextes n'ayant rien à voir avec l'hygiène jadis invoquée au sens inverse. Alors quoi ?... Pour qui me prend-on ? dirait aujourd'hui le consommateur simpliste qui se souviendrait...

(2) Si tant est que défaut doive être réellement ici synonyme de maladie.

répétés, dépôts blancs ou noirâtres, et tous symptômes qui constituent ce genre de casse.

Le consommateur exigeant généralement une limpidité et une stabilité absolues, il y a évidemment là pour lui matière à reproches, généralement ici exagérés ; mais on a déjà dit tellement de mal du vin que l'habitude est prise aujourd'hui d'être péjoratif et de voir partout à ce sujet la preuve d'une fraude ! Alors qu'il s'agit simplement ici d'un léger trouble, rapidement suivi tout au plus d'un faible dépôt, sans graves conséquences pour la qualité dont l'accident est précisément plus ou moins la preuve en général.

Comme quoi l'excès en tout est un défaut, celui du fer et de la méfiance aussi bien que celui de la confiance, et comme quoi il faut se méfier même des raisonnements de l'homme qui peuvent paraître aux ignorants les mieux établis !

C'est donc dire que l'intervention du chimiste et de l'œnologue en pareil cas ont été requises depuis longtemps, et que la question est déjà vieille, connue, archi conue, depuis un demi-siècle à peu près qu'on étudie le vin plus scientifiquement qu'autrefois, en s'entourant de toutes les lumières possibles de la chimie moderne.

C'est dire aussi que maints remèdes ont déjà été trouvés, utilisés, et que nous n'avons jamais laissé les viticulteurs ou négociants en peine à ce sujet, mais avec plus ou moins de bonheur, car il y a de loin en loin des cas extrêmes, particulièrement rebelles, pour exercer notre patience et celle des intéressés. On les avait subis jusqu'ici précisément pour ne pas introduire dans les vins des substances étrangères ou en contradiction avec la réglementation française actuelle, laquelle a toujours tendu *jusqu'ici* à n'introduire dans les vins que le minimum de composés chimiques ne figurant déjà pas dans la composition naturelle de cette boisson.

Et c'est ainsi que nous connaissons à cette affection *bénigne* les traitements préventifs et curatifs rappelés ci-après :

Les préventifs seraient évidemment les meilleurs, et l'on voit déjà qu'ils consistent à introduire nous-mêmes le moins de fer possible dans les vins, en restant fidèles aux contenants et au matériel de bois le plus possible lorsqu'on se trouve exposé par la nature du sol ou des raisins à un tel accident, — ou en faisant intervenir dans la vinification de ces vins le moins possible d'acide sulfureux lorsqu'on est obligé de les mettre ensuite au contact du fer, métal tellement répandu qu'il y en a toujours un peu partout autour de nous. Il serait bien facile en effet de revenir au bois pour la fabrication des vins blancs en présence d'acide sulfureux, et de passer un vernis neutre, inodore et inattaquable (il y en a), sur tout le fer employé à la cave. Ce sont là des précautions élémentaires, que beaucoup pourraient prendre s'ils le voulaient (1), puisque souvent presque sans notables frais nouveaux. De sorte que si le commerce mettait à l'index tous les vins *sur*chargés de fer qui l'exposent ensuite à des difficultés avec sa clientèle, nous sommes certains qu'on ne lui en proposerait bientôt plus, par-

(1) La démonstration de l'efficacité de ce procédé préventif n'est plus à faire dans les grandes coopératives du Mâconnais et de la Bourgogne, où l'on est déjà complètement revenu au bois et au fer ainsi protégé, pour la fabrication des vins blancs, en dehors de tous excès ridicules d'acide sulfureux. Et voilà pourquoi les œnologues bourguignons se sont tous désintéressés de cette question dans les récentes enquêtes.

ce que les producteurs feraient vivement ces menus frais de protection et prendraient les précautions que nous venons d'indiquer.

Si le producteur ne le fait déjà pas partout, c'est parce qu'on ne l'a pas orienté dans cette voie, comptant trop sur la chimie pour intervenir ensuite curativement par des moyens que l'hygiène peut, à tort ou à raison, réprouver. Mais on sait qu'en pareille matière, on n'est jamais trop prudent, et il vaudrait finalement bien mieux avoir ici prévenu que guéri.

Quant aux traitements curatifs, si les précautions ci-dessus avaient été prises par les producteurs, ils ne s'appliqueraient que bien rarement et à doses bien faibles, les cas rebelles devenant de plus en plus rares, au lieu de devenir de plus en plus communs. Et alors toutes les méthodes à peu près seraient suffisantes dans presque tous les cas. On n'aurait plus qu'à compter avec quelques oublis ou défectuosités, quelques imprudences dans la défense du raisin contre le contact du fer, ou l'emploi de l'acide sulfureux, adjuvant que je reconnais cependant indispensable à nos vinifications modernes, surtout en blanc.

C'est d'ailleurs à ce titre du traitement curatif de la casse ferrique que le législateur a inscrit dans ses décrets la possibilité d'employer jusqu'à 50 gr. par hectolitre d'acide citrique dans la vinification des vins cassants, pour augmenter précisément la stabilité du fer et de ses complexes lorsqu'il y a déficit d'acides citrique, malique et tartrique, *naturels* (1).

Mais on peut superposer à son emploi l'action insolubilisante de l'oxygène de l'air sur l'excès de fer, et si l'air ne suffit pas, l'action de l'oxygène pur lui-même, qui est parfaitement autorisée par les règlements. On n'a plus alors qu'à filtrer ou coller pour enlever les composés ferriques formés, après s'être assuré que l'aération ou l'oxygénation ont été suffisantes. Et on a déjà inventé nombre de dispositifs, même brevetés, pour rendre ces traitements inoffensifs aussi complets et parfaits que possible du premier coup.

L'action de ce gaz si connu sur l'excès du fer peut être exagérée s'il le faut par le froid, par réfrigération du vin entre 0 et —5°, pour augmenter sa solubilité dans le vin, et par conséquent renforcer son action et augmenter son activité.

Au reste le fer ainsi oxydé au maximum devient beaucoup plus précipitable dans les vins, pour la partie du moins que l'acidité organique fixe ne peut retenir en solution, et il est sous cet état très facilement adsorbé par toutes les précipitations à peu près que l'on peut licitement engendrer dans cette boisson, particulièrement par les grosses molécules organiques que nous formons par nos floculations colloïdales dans ce milieu spécial lorsque nous collons les vins. Il suffit souvent d'un collage (2), un peu massif, en présence d'un excès de tanin correspondant à celui de colle, s'il y a lieu, pour obtenir un dépouillement largement suffisant du liquide en cet excès de fer.

D'autres procédés aussi inoffensifs peuvent voir le jour d'un moment à l'autre,

(1) On a autorisé l'acide citrique parce que c'est le plus actif des trois, et qu'il y en a déjà un peu en général dans les vins naturels.

(2) MM. Ferre et Michel (Station Œnologique de Beaune) ont constaté que les collages à la caséine pouvaient entraîner jusqu'à 85 % du fer des vins. Et les œnologues espagnols ont constaté que le collage au sang exerçait également un entraînement considérable sur le même élément. Tandis que d'autres œnologues ont enregistré les mêmes effets avec des colles minérales, également à grosses molécules ou molécules complexes (kaolin et terres).

car tous les progrès possibles ne sont certainement pas encore faits dans cette voie de l'adsorption — d'autant plus qu'on n'est pas obligé de toujours bourrer les vins de gros excès d'acide sulfureux.

Nous vivons en effet une drôle d'époque, même en œnologie, où nous voyons des œnologues décréter l'anathème en vinification contre l'acidification tartrique, qui a été de tous temps la grande stabilisatrice et la conservatrice de nos vins sous les climats chauds, généralement au profit d'excès complètement superflus et nullement défendables d'acide sulfureux, sous prétexte d'économies. Mais les mêmes œnologues n'hésitent pas ensuite à trouver tout à fait bien et parfaitement inoffensif qu'on introduise dans les mêmes vins du ferrocyanure de potassium, qui est complètement étranger à la composition normale du vin ! Et cela pour appauvrir les vins en un élément normal de leur composition qui les faisait passer jusqu'ici pour fortifiants et avantageux, — cela sous prétexte de les stabiliser *dans tous les cas*, même s'ils n'en avaient nul besoin. Car il n'y a pas de doute : une fois rentrés dans cette voie, vu le bon marché de l'opération, on la ferait subir à tous les vins *à titre préventif*, pour être sûr qu'ils ne risqueraient pas de se troubler chez le client et d'attirer un reproche mal fondé au vendeur. Ce serait de la précaution élémentaire évidemment pour celui-ci, mais la solution paresseuse et brutale, souvent inutile, pour le consommateur !

Comme on le voit, nous ne sommes pas du tout désarmés vis-à-vis de la casse ferrique, qui n'a rien de fatal d'ailleurs dans les vins, même les vins blancs, puisque la casse dépend non seulement des proportions de fer, mais de tout l'équilibre chimique du milieu. Et nous sommes de plus en très bonne compagnie, lorsqu'on nous prétend arriérés à ce point de vue parce que nous résistons à adopter ce clarifiant chimique si discuté. Car si nous comparons les deux listes ci-dessous, nous voyons que sept nations, généralement *peu viticoles*, où la surveillance de ce chef est peut-être beaucoup plus facile (1) que chez nous, l'ont admis, — tandis que neuf nations, toutes *très viticoles*, l'ont interdit, et ne paraissent pas disposées du tout à l'introduire dans leurs législations.

Le traitement au ferrocyanure est en effet :

Admis en	*Interdit en*
Allemagne	Italie
Autriche	Espagne
Hongrie	Portugal
Yougoslavie	Suisse
Tchécoslovaquie	Roumanie
Luxembourg	Bulgarie
Grèce	Russie
	Australie
	Argentine

(1) Le contrôle de l'emploi du ferrocyanure peut être effectué dans certains pays comme la Grèce, où la profession d'œnologue est sévèrement réglementée, ainsi du reste que le commerce des produits chimiques. Il peut l'être également en Allemagne où la production des vins blancs est relativement faible et dispersée. Mais ce contrôle sera rarement sérieux dans des pays aussi profondément vinicoles que le nôtre, si même on peut arriver à l'y exercer.

Il est donc faux de prétendre, comme on l'a écrit, que nous représentons maintenant un cas unique et isolé à ce point de vue.

Et si nous faisons le total des productions vinicoles de ces deux catégories de nations, nous voyons immédiatement que le total des pays qui autorisent le ferrocyanure s'élève à 14 millions d'hectol. seulement, — alors que le total des pays qui en prohibent l'emploi s'élève à 151 millions d'hectol. Le rapprochement de ces deux chiffres se passe de tout commentaire !

Les concurrents, parce qu'ils seront traités, des vins blancs français non traités, ne seront donc pas si nombreux et si abondants que cela à l'étranger. Et s'ils osaient venir nous gêner en France à ce point de vue, comme on l'a prétendu, il me semble qu'il serait bien facile d'en réglementer l'entrée afin que nos nationaux sachent bien en les achetant qu'ils ont été ainsi traités.

Quant aux inconvénients du ferrocyanure dans les vins, il y aurait évidemment fort à dire encore à ce sujet, puisque ceux qui ont étudié à fond la question ne sont pas encore tout à fait d'accord entre eux et éprouvent tous encore le besoin de nous parler d'un contrôle *sérieux et indispensable* du traitement. Or, pour une décision aussi grave, le moins qu'on pourrait demander serait justement l'unanimité des techniciens, tandis que pour tout ce que nous avons déjà préconisé cette unanimité dans l'innocuité est acquise depuis longtemps. Il nous semble que c'est là un gros avantage de l'Ecole ancienne sur l'Ecole moderne !

Nous n'insisterons donc pas sur l'effet psychologique néfaste que pourrait avoir l'autorisation d'emploi du ferrocyanure sur les consommateurs de vins blancs, — ni sur les campagnes de presse qui pourraient naître ensuite à tort ou à raison, soit à propos de la cyanuration possible du milieu, soit à propos de sa déferrisation plus ou moins complète. Nous ferons simplement remarquer, et les discussions à l'Académie l'ont démontré, que l'inscription du ferrocyanure dans nos décrets, sur nos listes des substances qu'il est permis d'employer en vinification, ne peut exercer qu'un effet réfrigérant et retardateur en ce qui concerne la propagande et la consommation du vin, à un moment où nous devrions tout faite au contraire pour sauver notre vignoble de la destruction en augmentant la consommation de nos produits vinicoles partout sous toutes les formes.

Les produits qui figurent sur nos listes ne sont nullement toxiques, même pris en excès, et lorsqu'ils pourraient le devenir par suite de cet excès, celui-ci les rend organoleptiquement décelables. Or il n'en est pas du tout de même pour le ferrocyanure d'après nos propres observations, de sorte que le contrôle s'imposerait évidemment, mais il nous paraît devoir être en fait bien délicat.

Pour nous, qui sommes depuis de longues années en contact permanent avec les producteurs, nous ne pouvons pas hésiter à déclarer qu'un contrôle sérieux de l'emploi du ferrocyanure nous paraît extrêmement difficile à réaliser autrement que sur le papier, pour tromper le consommateur en le rassurant *fictivement*, ce qui serait indigne d'une législation viticole qui a plus ou moins servi de modèle jusqu'ici au reste du monde.

Mais il y a un moyen bien simple de s'en tirer, si l'Académie ou le Conseil d'hygiène veulent faire plaisir à tout le monde : c'est de proposer aux Pouvoirs

publics de faire pour le ferrocyanure ce qu'on a fait pour le plâtrage (1), dans la loi du 11 juillet 1891, à savoir :

D'abord d'en limiter la dose possible, ce qui éliminerait du marché les vins par trop souillés de fer, afin que les viticulteurs ne les produisent plus, comme on a éliminé du marché tous les vins contenant plus de 2 gr. de sulfate de potasse par litre, avec amendes et emprisonnement pour les délinquants, afin de prévenir les abus.

Et ensuite d'imposer *l'étiquetage spécial* des vins ainsi traités, de façon à ce que le consommateur, qui a le droit de savoir, soit bien informé, lorsqu'il achètera ce vin-là, qu'il achète un vin traité au ferrocyanure, ou cyanuré, comme on voudra, — absolument comme celui qui achète aujourd'hui un vin plâtré doit pouvoir lire sur l'étiquette du foudre, de la cuve ou du fût, ou de la bouteille, et sur les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, etc... l'indication qu'il s'agit d'un vin plâtré.

Peut-être les autres vins non traités prendront-ils d'eux-mêmes l'étiquette « de non stabilisé au ferrocyanure », ou de non cyanuré, ou de non traité chimiquement, etc..., cela c'est leur affaire. Mais ils paieront peut-être moins cher que les premiers la rançon de cet étiquetage, négatif mais rassurant, vis-à-vis du consommateur.

Cela vaudrait mieux que de ne pas résoudre du tout la question maintenant qu'elle a été posée à l'Académie, comme il semble qu'on va le faire, en la laissant mourir de sa belle mort, à la suite de la motion de moralité que vient de voter la docte Assemblée, après avoir remis en question tous les traitements presque que l'on peut faire au vin, depuis l'innocent tannisage jusqu'à la plus forte sulfitation. Car cette question déborde maintenant le cadre primitif, attachant un fâcheux grelot devant l'opinion à tous les traitements de vinification, qui sont cependant nécessaires de toute évidence à la qualité et à la bonne tenue de nos vins selon les années.

Si c'est à ce résultat qu'ont voulu aboutir les metteurs en scène du ferrocyanure, ils sont servis ! Mais gare maintenant aux conséquences, dans le public d'abord, dans les mauvaises années ensuite ! Car ce sera alors la désaffection complète du consommateur pour le vin, consommateur auquel il faudrait alors présenter bien souvent un breuvage innommable sous ce nom-là, comme trop souvent jadis, hélas !

La voie dans laquelle certains œnologues ont aiguillé cette question était bien dangereuse, et l'on voit que nous avons eu raison dans nos prévisions, lorsque nous voulions serrer le frein. On aurait mieux fait de rester dans le cadre des bonnes et saines traditions de l'œnologie française moderne de ces dernières années, sans aller chercher tout cet inutile raffut, qui ne peut qu'éveiller fâcheusement l'opinion et indisposer contre le vin au moment le plus inopportun.

HENRI ASTRUC,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

(1) N'oublions pas que ce fut Armand Gautier, et l'Académie de Médecine qu'il présidait alors, qui innovèrent cette proposition.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1936 (P. M.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nouvelles lois viticoles (*V. D. L. R.*). — La consommation alimentaire du jus de raisin : L'anhydride sulfureux et l'Académie de médecine (Fédération française des Stations uvales). — Congrès international du raisin et du jus de raisin. — Le Congrès international de viticulture à l'Exposition de 1937.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, pendant le mois de février 1936. — Le tableau suivant, paru au *Journal officiel* du 14 mars, indique des sorties soutenues à un taux élevé (distillation obligatoire), une consommation taxée supérieure à 4 millions d'hectolitres de vin et des stocks du commerce toujours fort élevés, suupérieurs à 15 millions d'hectolitres.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624 066	4 511.540	4 255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre...	4.977.013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.055	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
Totaux.....	31.456.375	27.345.675	21.461.128	20.268.677	15.294.444	15.134.180

Le renseignement le plus intéressant fourni par ce tableau, c'est l'accroissement notable, pour les cinq mois, de la consommation taxée, dû, indubitablement, à la baisse des prix à la consommation.

Par contre, le prix de 8 fr. le degré-hectolitre pour les vins de 9 degrés d'alcool n'est pas encore atteint.

L'année, précoce, fait redouter l'action des gelées de printemps. — On craint déjà le Mildiou en Algérie et dans le Midi. — P. M.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis notre dernier communiqué, les pluies fréquentes ont cessé, le vent du nord a soufflé quelquefois ; le soleil a brillé, ce qui a desséché un peu la surface du sol. Aussi l'activité a repris dans les vignes où on laboure, on déchausse, on fume, on greffe.

Il y a encore certains terrains trop humides qu'on ne peut pas travailler.

Nous recommandons de faire rouvrir les fossés comblés et de rétablir les drains démolis ou d'en reconstruire de nouveaux afin de faciliter l'écoulement des eaux dans tous les terrains qui conservent trop l'humidité pendant l'hiver.

Nous faisons remarquer que les terrains qui conservent l'eau à leur surface tout l'hiver et au commencement du printemps sont ceux qui se dessèchent le plus dans notre Midi, pendant les longues périodes chaudes et sans pluie de l'été.

Aujourd'hui, dimanche 22 mars, la pluie qui avait commencé de tomber vendredi a redoublé ; les cours d'eau ont beaucoup grossi ; les vignes de plaine sont recouvertes d'eau ; les labours et les diverses cultures, déjà fort en retard, vont encore être différés.

Ces terrains sont donc nuisibles aux plantes qu'on y cultive et doivent être assainis, si l'on veut avoir un rapport rémunérateur.

Les greffages sur place se pratiquent en ce moment partout où les cultures d'hiver ont pu se faire.

Quoique ce mode de greffage puisse se pratiquer jusqu'au mois de mai, il est préférable de l'avoir terminé dans les premiers jours d'avril, afin que les sarments destinés à fournir les greffons ne se détériorent pas, par un séjour trop prolongé dans l'eau, parce qu'un grand nombre de viticulteurs ne conservent pas leurs greffons dans le sable ainsi que nous l'avons indiqué souvent.

Le choix et la bonne qualité des greffons sains sont indispensables à une bonne réussite des greffages.

Les fumures auront peu d'importance cette année pour deux raisons. D'abord parce que les viticulteurs en général manquent de fonds. Et parce que les pluies fréquentes de la fin de l'hiver ont empêché de préparer les terrains pour recevoir les fumiers et engrais. Ce qui influencera certainement le rendement de récolte.

On doit activer en ce moment les labours pour qu'ils puissent être terminés avant le débourrement et la période critique des gelées blanches.

Les viticulteurs savent tous que les terres fraîchement remuées la veille de l'abaissement de température provoquent de fortes gelées blanches, à cause de l'humidité de la surface, et le grillage des bourgeons développés est certain.

Malgré ces dangers, quelques viticulteurs travaillent à tort le sol des vignes pendant la période critique des gelées blanches.

Maintenant tous les traitements d'hiver contre les insectes doivent être terminés, mais l'ébouillantage qui peut encore se pratiquer délicatement sur le tronc jusqu'à la base des coursons seulement.

Le clochage, qui n'est d'ailleurs pas pratiqué dans la région méditerranéenne de grande culture, doit toujours cesser avant le départ de la végétation.

Les déchaussages ne doivent pas être négligés. Ils dégagent le pied des ceps, aèrent la terre, facilitent la suppression des racines développées à la base des greffons et le sectionnent des drageons le plus bas possible.

A la cave. — Il faut faire disparaître les moisissures provoquées par la grande humidité de la fin de l'hiver, surveiller les cuves, les foudres et les futailles diverses, ainsi que les pressoirs qui se recouvrent facilement de moisissures dans les caves humides.

Renouveler les soufrages de toutes les futailles vides. Et détruire les moisissures qui pourraient s'être développées au moyen du permanganate de potasse agricole. Seul remède curatif.

L'acide sulfureux qui s'obtient en faisant brûler du soufre n'est qu'un remède préventif.

Les deuxième et troisième soutirages des vins encore en cave doivent être faits avant le mois d'avril, par temps sec et beau.

Séparer bien les lies qu'on filtrera pour distiller le vin obtenu.

Ne jamais mélanger le vin de lie avec le vin qu'on veut conserver pour la vente et la consommation.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Ainsi que nous le disions dans notre dernier communiqué, les marchés tenus dans les différents centres viticoles de notre région, toutes les semaines, sont fréquentés par un assez grand nombre de personnes ; mais on y parle surtout maintenant de politique et du coup de force audacieux de l'Allemagne.

Nous constatons pourtant avec assez d'étonnement que la menace hitlérienne n'a pas affolé ni impressionné nos populations, comme nous l'aurions cru.

Les achats de vins se font toujours au ralenti et les cours se maintiennent parce que la propriété résiste aux offres qui lui sont faites au-dessous de 8 fr. le degré.

Si l'on veut réellement vendre, il faut céder à 7 francs ou 7 fr. 50 le degré-hecto. Exceptionnellement et pour des affaires spéciales, les prix atteignent rarement 7 fr. 75.

Ce n'est pourtant pas le battage qui manque sur certain journal politique régional où journellement des parlementaires en mal de réélection font miroiter

le prix de 10 fr. le degré-hecto, et écrivent au président du Conseil ou au ministre de l'Agriculture pour montrer qu'ils s'occupent des viticulteurs. Ils s'adressent même des lettres à eux-mêmes comme provenant d'électeurs, auxquelles ils répondent. Ce qu'on appelle faire la demande et la réponse.

Ce battage exagéré trompe bien quelques simplistes ; mais la masse des viticulteurs a aujourd'hui une culture intellectuelle lui permettant de discerner les « bourreurs de crâne » des hommes indépendants et consciencieux qui travaillent pour l'intérêt général, faisant abstraction de leur intérêt particulier.

Malheureusement, ces derniers sont très rares.

Un certain nombre se laissent entraîner dans le sillage des politiciens de profession par des places offertes dans des organismes officiels ou des promesses de décorations.

Ce sont ces ambitions personnelles qui nuisent à l'intérêt général de la viticulture et nous poussent à un étatisme excessif qui fait disparaître petit à petit la « *liberté du propriétaire* », liberté qu'on ne défend pas assez et qu'on regrettera plus tard d'avoir perdue.

Les viticulteurs sont éblouis depuis que la misère est à leurs portes par les mirages des politiciens de profession qui ne travaillent que pour leur parti politique et surtout dans leur intérêt personnel.

On ne parle que des lois d'exception qui restreignent tous les jours la liberté du propriétaire et on laisse de côté les vrais remèdes de la crise : *le développement de la consommation en France et dans les colonies, les facilités d'exportations, la diminution des droits excessifs sur les vins, la diminution des prix de transport, la distribution d'un litre de vin aux soldats.*

Nous ne sortirons de la crise que lorsque nous aurons le courage de nous défendre nous-mêmes, viticulteurs, par de libres associations professionnelles et que nous chasserons les brebis galeuses et surtout les politiciens de profession, les bateleurs, exploiteurs de la crédulité publique qui nous empoisonnent et nous ruinent. — E. F.

Nouvelles lois viticoles. — La Chambre des députés a adopté récemment des textes qui intéressent la viticulture (nouveau règlement de l'arrachage, en première ligne) qui sont soumis à l'examen du Sénat.

Nous n'avons pas voulu publier encore ces textes, parce qu'il est fort probable qu'ils seront modifiés par la Haute Assemblée, si le Sénat a le temps de les discuter avant la fin de la session.

Une publication prématurée pourrait induire nos lecteurs en erreur. Dès que ces lois seront promulguées, nous les reproduirons. — (N. D. L. R.)

La consommation alimentaire du jus de raisin. L'anhydride sulfureux et l'Académie de médecine. — Une importante communication a été faite à l'Académie de médecine au nom de la Fédération française des Stations uvales par son secrétaire général M. Gérard d'Eaubonne, sur la consommation alimentaire du jus de raisin.

Le développement de la campagne de propagande, en faveur du raisin, a entraîné un accroissement de vente de jus de raisin stabilisés et bon nombre de médecins, désireux de conseiller l'usage de cette boisson, ont émis certaines objections, en raison de l'usage fait par les producteurs de jus de raisin de l'anhydride sulfureux.

Aussi la F.F.S.U. a-t-elle nettement demandé à l'Académie de bien vouloir dire si un jus de raisin préparé conformément à la loi du 1er août 1905 et aux décrets des 19 août 1921 et 15 août 1925 peut être inscrit comme jus de cure et conseillé comme boisson hygiénique de large consommation.

Le professeur Marcel Labbé, dont l'autorité en la matière est unanimement reconnue, est intervenu, pour souligner l'urgence d'une décision et aussi l'importance qu'elle revêt. L'Académie de médecine a pris en considération cette communication et a demandé à sa Commission de jus de fruits de présenter des conclusions.

La consommation du jus de raisin peut évoluer considérablement, grâce à l'intérêt que cette haute Assemblée a bien voulu, une fois de plus, lui témoigner. — (*Fédération française des Stations uvales.*)

Congrès international du Raisin et du Jus de raisin. — Ce Congrès, dont la date est fixée du 18 au 23 octobre 1936, tiendra ses assises à Tunis, sous la présidence de M. Edouard Barthe, député, président de l'Office International du Vin, président de la Fédération française des Stations uvales.

Le cadre des études du Congrès comportera les sujets suivants qui feront l'objet de rapports généraux et d'études particulières :

Rapporteurs généraux

M. Chappaz, inspecteur général de l'Agriculture (France). — Raisins frais.

M. le sénateur Marescalchi, ancien sous-secrétaire d'Etat au ministère de l'Agriculture (Italie). — Raisins de Corinthe, sirops, gelées, confitures.

M. Krimpas (Grèce). — Raisins secs (autres que les raisins de Corinthe).

M. Luis Garcia de Los Salmones (Espagne). — Moûts concentrés (utilisation alcoolique).

M. Nemoz (Algérie). — Moûts concentrés (utilisation non alcoolique).

M. Bordet (Maroc). — Valeur médicale et thérapeutique du raisin.

M. le professeur Marcel Labbé, de l'Académie de médecine (France). — Propagande (stations uvales).

M. Tavares da Silva (Portugal). — Propagande (exportation).

M. le président de la Chambre du Raisin Almeria (Espagne).

Rapporteur général du Congrès : M. L. Douarche, directeur de l'Office International du Vin.

Les rapports particuliers devront être transmis à M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin et rapporteur général du Congrès, 1, place du Palais-Bourbon, à Paris, avant le 31 mars prochain.

Le Comité d'organisation — 6, avenue Roustan, à Tunis — répondra à toute demande de renseignements et fournira les notices concernant le Congrès.

Le Congrès International de Viticulture à l'Exposition de 1937. — Un Congrès international de viticulture est prévu à l'occasion de l'Exposition de 1937.

Un Comité d'organisation, sous la double présidence de MM. Mario Roustan et Joseph Capus, sénateurs, anciens ministres avec pour vice-présidents MM. Prosper Gervais, Edouard Barthe, Jules Gautier, Bertrand de Mun, et pour secrétaire général M. Léon Douarche, vient de se constituer pour dresser le programme de ce Congrès.

Celui-ci siégerait dans un des palais de l'Exposition les 1er, 2 et 3 juillet, avec, à son ordre du jour, la question des vins à appellations d'origine, et leur protection sur le terrain national et international.

A l'issue de ce Congrès, auquel 22 pays étrangers ont déjà adhéré, une visite des chais de Bercy et de la Halle aux Vins serait organisée.

Le dimanche 4 juillet, une fête internationale du vin et du raisin serait célébrée dans tous les pavillons et restaurants des pays viticoles, au Grand Palais, et le soir dans une magnifique apothéose de nuit sur la Seine illuminée.

Du 5 au 10 juillet, des excursions sont prévues dans toutes les régions vineuses de France, avec rendez-vous le dimanche 11 juillet à Angers pour la fête nationale du Vin de France, sous la présidence effective du Président de la République.

Les grands vins qui font l'orgueil des vignerons du monde et au premier rang les grands vins de France seront ainsi dignement glorifiés pendant la quinzaine bachique de l'Exposition de 1937.



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr, ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (23 mars 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Costières, 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (24 mars). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (20 mars). — Rouges 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; Blancs, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Minervois (22 mars). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (21 mars). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (21 mars). — Vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. ».

Narbonne (22 mars). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 100 fr. le quintal, orges, 52 fr. à 53 fr. »; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 46 fr. à 52 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 62 fr. » à 65 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 65 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, 125 à 160 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 115 fr. à 185 fr.; foin, 120 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 164 fr. 50 à 165 fr. 50,

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 80 à 8 fr. 20. — Longe, de 7 fr. 40 à 10 fr. 40.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 800 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 375 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 750 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr. — Artichauts du Midi, 60 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 130 à 240 fr. — Choux-fleurs, 100 à 300 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 200 à 250 fr. — Tomates, 300 à 400 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 130 à 160 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 70 à 125 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 600 à 1.300 fr. — Salsifis, 250 à 290 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.